

decorando tortas

NUMERO 8

M. Ballina



EN ESTE
NUMERO:

Una torta para
recibir al bebé.



Ondas cerradas: Las ondas triples pueden intercalarse con ondas cerradas que se decoran igual que las ondas clásicas, la única diferencia radica en que se empieza la onda y se termina en el mis-

mo lugar, provocando con esto una caída de glacé que resulta muy elegante para tortas de Bodas, esquinas, remates de otras guardas, etc.



Ondas intercaladas: Hacer una onda, marcar tres puntos simétricos en el medio de ésta, y a partir del primer punto marcado comenzar a decorar otra onda igual a la onda base, luego realizar otra partiendo del segundo

punto, y otra partiendo del tercero, cuando se llega a la finalización de estas ondas, repetir el proceso para que se vayan entrelazando hasta rodear el lateral de la torta por completo.



EN EL PROXIMO
NUMERO:

Imitamos un cuadro; una majestuosa torta de bodas; una tierna cuchita para perros; dos tortas "solo para argentinos", con las imágenes de Gardel y Maradona y, como siempre, muchas cosas más...



¿Vieron? ya falta muy poquito para llegar al ejemplar N° 10, con el cual completamos el primer libro de nuestra colección. Estos libros, correctamente encuadrados, les serán de mucha utilidad como guía de consultas o como muestrario de modelos, a los cuales podrán recurrir cuando lo necesiten. Y en esta oportunidad les entregamos, como es nuestra costumbre, temas para todos los gustos, edades y ocasiones, tales como una torta de bodas de tres pisos ornamentada con bouquets de flores de pasta de goma que le brindan un toque primaveral. La misma se ubica sobre una bandeja sumamente práctica y original, y se completa con una parejita de novios realizada con un sistema de collage.

Con almendras confitadas armamos tiernas figuritas que bien pueden emplearse como complemento de tortas o como graciosos souvenirs. Además, continuando con la



reproducción de figuras famosas, plasmamos sobre una torta con forma de guitarra la imagen de John Lennon, mediante el sistema de Alto Contraste. Con pasta de goma preparamos franjas de punto Smock, ideales para resaltar tortas de nacimiento o de bautismo, y para los más chiquititos modelamos con mazapán a Piolín, un tierno payasito que configura un tema siempre vigente para tortas infantiles. En fin, esto es todo, pero sólo por hoy, porque tenemos más, para brindarles en adelante.

Hasta siempre.

M. Ballina

DIRECTORA
GENERAL
**MARTA H.
BALLINA**

FOTOGRAFIA
CARLOS KLOC

DIBUJOS
**MARCELO ZECCA
ROBERTO VILLAR**

DEPARTAMENTO DE
ARTE
**MARIA ROSA
KRUMPOLEC
MARCELA
SANCHEZ
NELLY BALLINA
LILIANA
MARTINELLI
ANALIA ZECCA**

DISEÑO,
COMPOSICION Y
EDICION
ELECTRONICA
TYCOM

**INSTITUTO DE
ENSEÑANZA**
ASAMBLEA 868/872
1424 CAPITAL
FEDERAL

SUSCRIPCIONES
**MARTA H.
BALLINA**
CASILLA DE
CORREO 119
SUCURSAL 7
1407 CAPITAL
FEDERAL
REPUBLICA
ARGENTINA

PROHIBIDA LA
REPRODUCCION
TOTAL
O PARCIAL DEL
CONTENIDO DE ESTA
PUBLICACION.

REGISTRADA EN
DIRECCION
NACIONAL
DERECHO
DEL AUTOR:
N° 230.592

**REDACCION/
DISTRIBUCION**
ASAMBLEA 872
1424 CAPITAL
FEDERAL
REPUBLICA
ARGENTINA
TELEFONO 92-0975

VIDEOS DIDACTICOS

decorando
tortas

M. Ballina

TOMO I - TOMO II

Ambos de 90' de duración.

Especialmente indicados para difundirse en Video Clubes, casas especializadas en venta de artículos de cotillón (para venta, alquiler o difusión de esta artesanía), para amas de casa, estudiantes de repostería artesanal, propietarios de academias de repostería, en fin, para todo aquel que se permita la aventura de adentrarse en la magia de este arte. Solicitelo a:

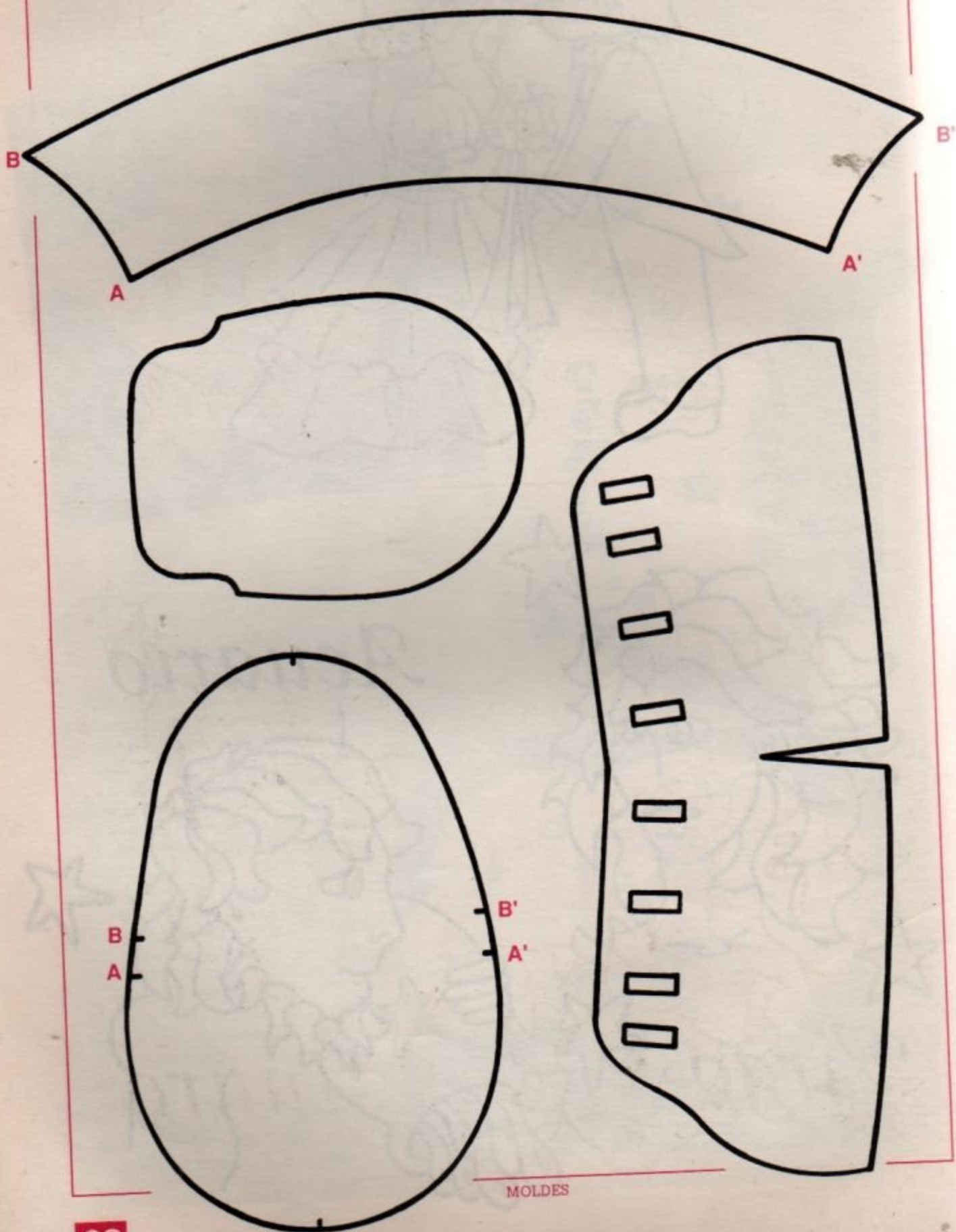
Marta Ballina
C.C: 119 - Sucursal 7
(1407) Cap. Fed.
T.E.: 92-0975



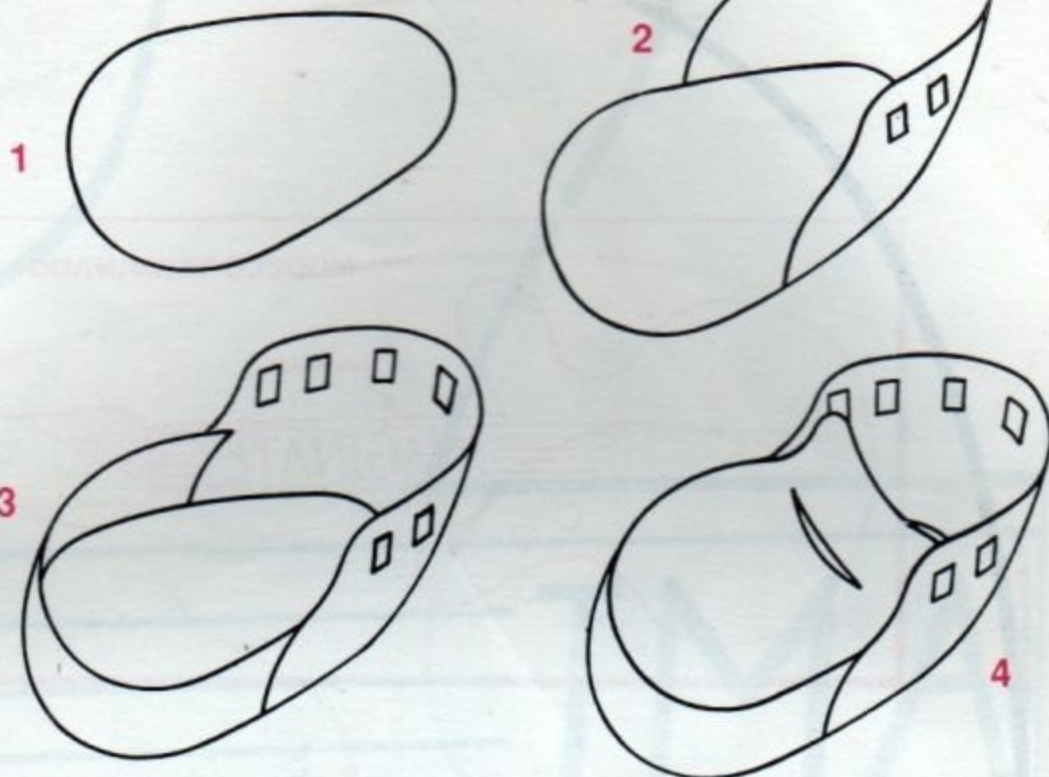
Acuario



ESCARPIN



Armado del escarpín



Géminis



Tauro

MODELO TERMINADO

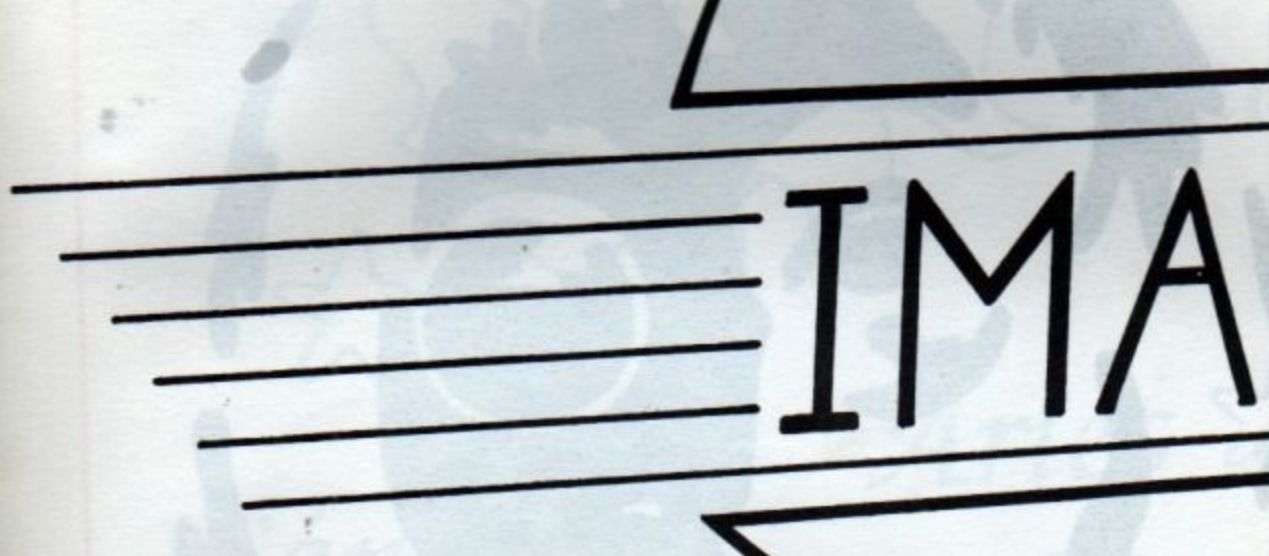
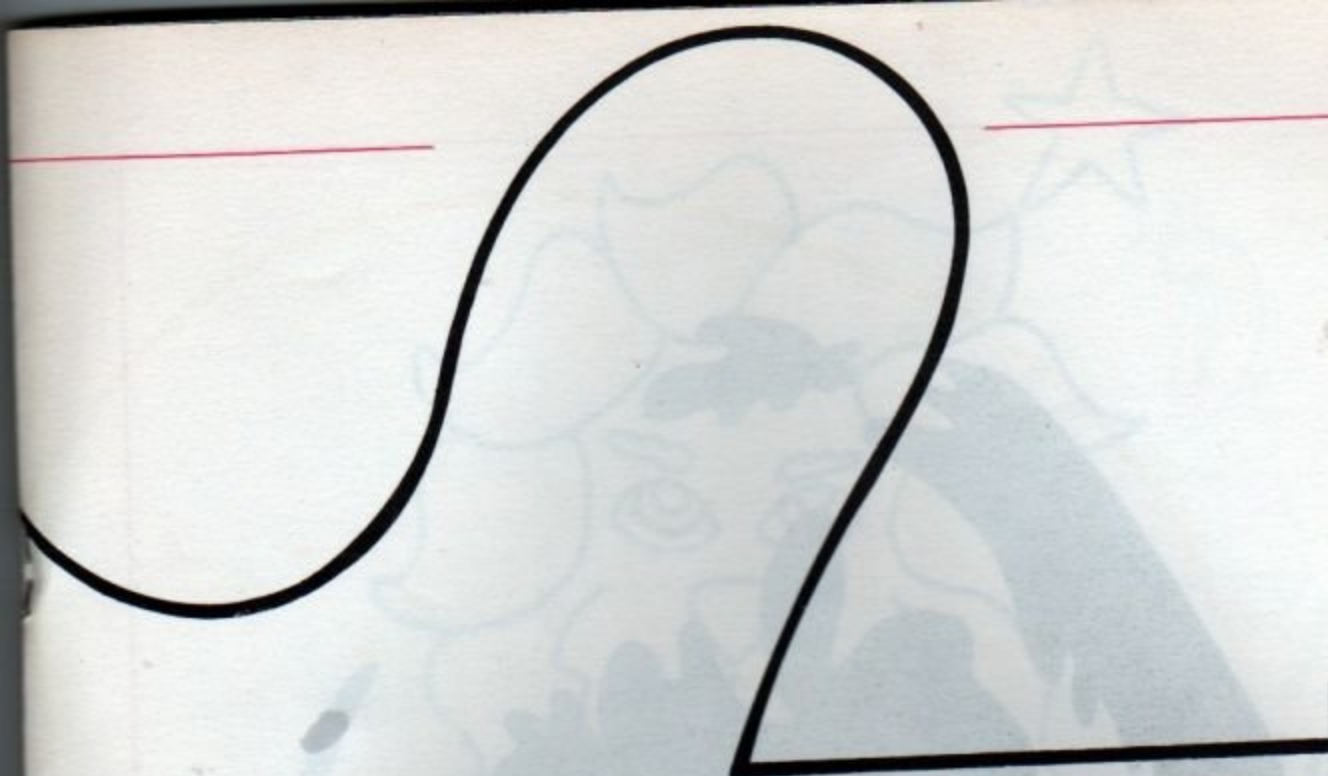
UNIR AQUI

IMAGINATE

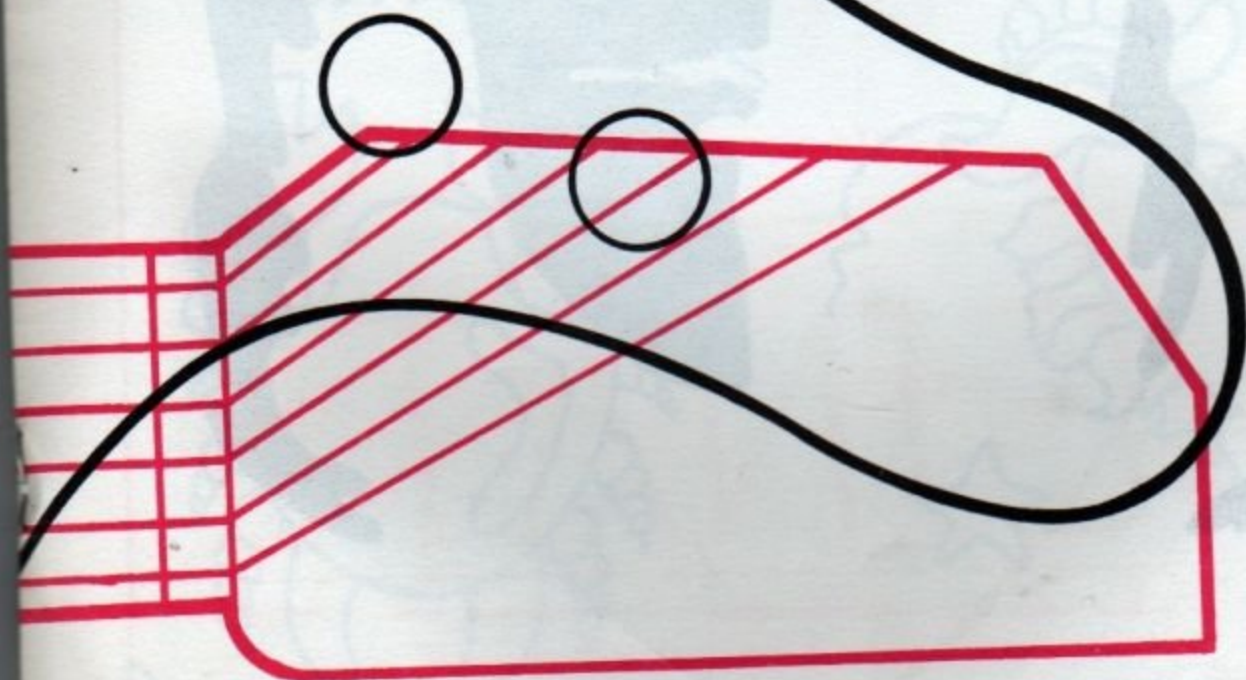
"A" "B"

"B" — Unir
con "A"

GINATE



Unir con "B"





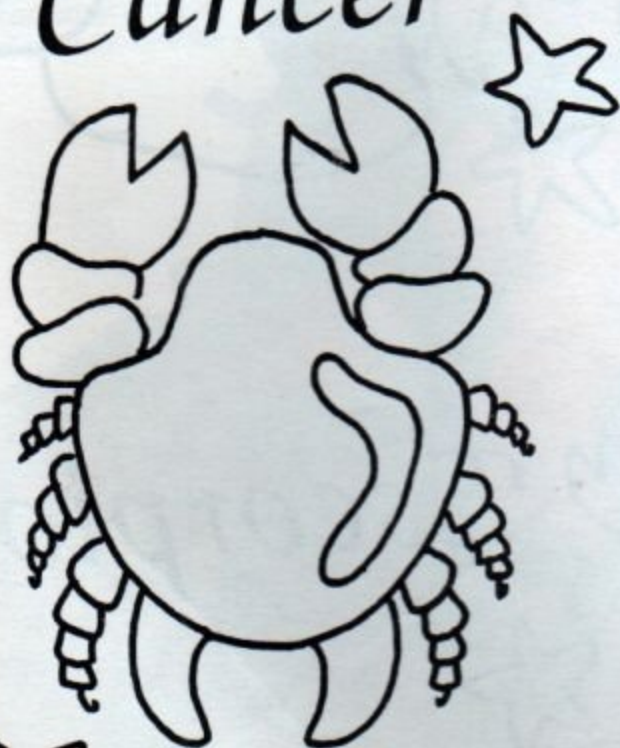
MOLDES



Leo

Aries ★

Cáncer

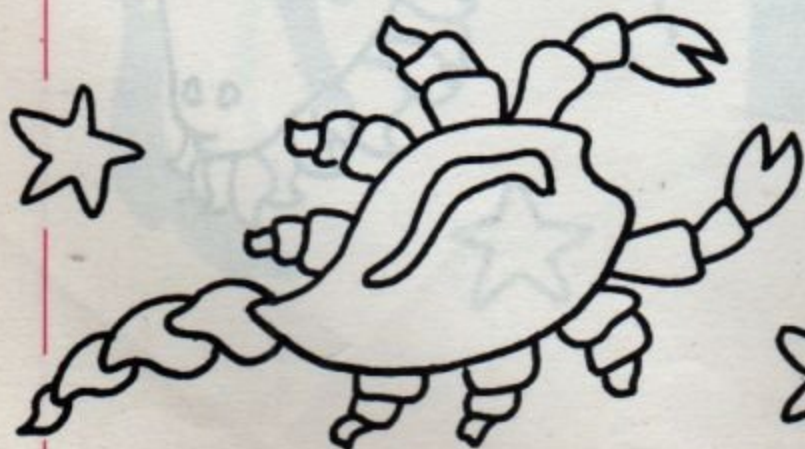




Libra



Capricornio



Escorpio



Para realizar el modelo que nos ocupa, preparar una torta cuadrada bien grande, si es posible de 40 cm. de lado, rellenar, enfriar y luego recortar de acuerdo a la forma de la guitarra, por un lado la caja de la misma, y por otro el mástil.

Si no se cuenta con un molde para torta con esta medida, señalamos que pueden hacerse dos tortas más pequeñas y luego unir las, para lograr el formato necesario.

Y si no se cuenta con una bandeja de estas dimensiones, puede confeccionarse la misma, recortando en telgopor el formato de la torta.

Cubrir luego la torta, con pasta de color celeste, y pinzar todo el borde inferior para prolijar, calcar el rostro de John Lennon, y pintar con colorante de color azul intenso.

En este trabajo se aplicó el Sistema de Alto Contraste explicado en la página 54 para reproducir sobre una torta recortada con forma de guitarra el rostro de John Lennon. Pero indicamos que a partir de esta idea base, puede decorarse el rostro de otro cantante, a elección del agasajado.

Decorar con glacé en cartucho las cuerdas de la guitarra y algunas líneas, y modelar con mazapán negro las clavijas y demás accesorios que completan el mástil de la guitarra. Pinchar un palillo en la base de cada clavija y dejarlas secar con éstos para que se fijen bien, de manera que cuando se las "pinchen" a la torta no se desprendan.

Como puede apreciarse, los detalles de la guitarra se resumieron un poco, logrando un diseño sencillo pero igualmente adaptable al tema.

Para terminar, escribir la palabra "Imaginate", si se reprodujo este motivo, o el título de alguna canción que caracterice al cantante elegido. Esta inscripción se realiza mediante la superposición de dos líneas de glacé de color azul, rematando con otra línea de glacé negro.

Para Nosotros Dos

Esta es una torta de bodas cuya ornamentación la componen los bouquets de flores de pasta de goma, más una parejita realizada con un sistema de collage. Es un modelo clásico. Para facilitar la tarea, a continuación explicamos la realización de cada accesorio por separado.



BOUQUETS DE FLORES DE PASTA DE GOMA

Estos bouquets se conforman con anémonas de diferentes colores, tales como rojo, rosa y blanco, más algunas hojitas, lacitos de cinta y flores pequeñas para completar.

La flor de anémona se realiza con el cortante de pétalos de rosa, la misma lleva 4 pétalos centrales y 6 pétalos para la vuelta exterior. Para realizarla, proceder de la siguiente manera: cortar los pétalos con el cortante más grande de pétalos de rosa, afinar bien los bordes externos con la ayuda de un patillo o bolillo, y a medida que se hace esto colocarlos en un armador para flores, previamente forrado con papel aluminio, tratando que los mismos se encimen un poquito uno al otro, pegándolos entre sí con una pizca de goma arábica.

Una vez terminada la vuelta mayor (la exterior, de 6 pétalos), proceder de la misma manera para realizar la vuelta de adentro (de 4 pétalos), pegando también con goma arábica los pétalos entre sí. Cuando se colocaron todos los pétalos que forman la flor, hacer un agujerito en el centro de la misma, quitar el papel del armador y dejar secar 24 hs. Pasado ese lapso, introducir por el agujero un alambre forrado al cual previamente se le anudan, en uno de los extremos, 8 estambres de punta negra, pegando los mismos con cinta engomada. Este alambre se pega a la flor y se sujeta con un cáliz que se coloca por debajo, el cual a la vez se sujeta con un "topecito" que se forma con un conito de pasta de goma, este conito se inserta por el alambre y se pega al cáliz con goma arábica.

Mezclar luego colorante negro con blanco y verde, pintar con es-

to el centro de la flor y terminar de secar colocándola "boca abajo".

Una de las flores que se emplean como complemento para el armado de estos bouquets, se realizan con el cortante de nomeolvides, se doblan en dos y se enrollan alrededor de un alambre al cual también se le anudan dos estambres en la punta.

La realización de los "nomeolvides" que completan los bouquets, se explica en la página 22.

Para adornar los pisos superior e inferior es preciso armar dos bouquets grandes, uno para cada piso, y el armado de cada uno de los mismos incluye 15 amapolas, 20 rositas fantasía y 40 nomeolvides chiquitos.

Para armar el bouquet que adorna el piso intermedio, es preciso preparar 2 amapolas, 6 rositas fantasía y 12 nomeolvides chiquitos de color blanco.

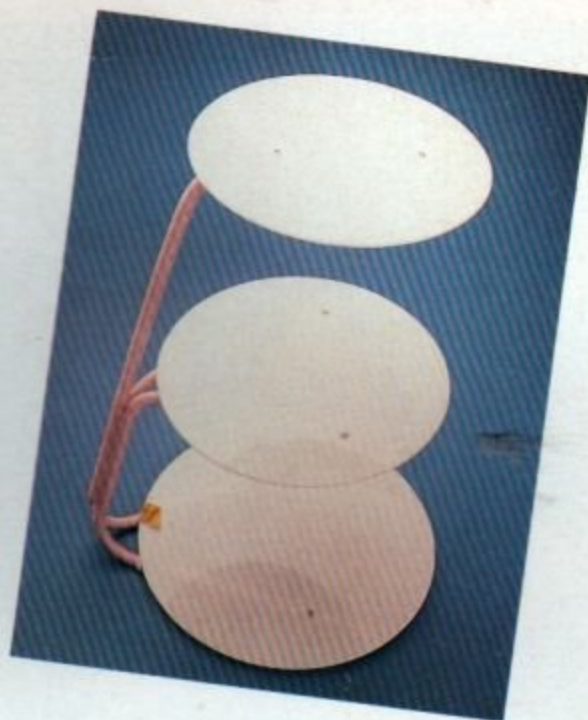




PAREJITA DE NOVIOS

Para realizar esta parejita, tomar el molde adjunto y recortar el contorno de las figuras sobre pastillaje estirado de 3 ó 4 mm. de espesor. Recortar también en pastillaje una base, para el posterior armado del trabajo.

Una vez seco el pastillaje, rellenar los rostros, los brazos y las manos de las figuras con glacé fluido de color piel. Luego estirar pasta de goma de color gris, marcar con palote acanalado para formar las rayas, recortar los pantalones del novio y pegarlos a la pieza de pastillaje con goma arábica. Recortar también el saco, el cuello, el moñito, los zapatos, etc. y continuar con el armado del collage, pegando pieza por pieza. Para armar el vestido de la novia, estirar pasta de goma blanca, recortar franjitas y con la ayuda de un palillo formar voladitos, pegar los mismos a la pieza de pastillaje de abajo hacia arriba, superponiéndolos, para formar la pollera. Con otro trocito de pasta formar el torso y modelar las mangas que se superponen al tor-



so al colocarlas. Pegar el lazo de la cintura y el lacito del ramo.

Decorar el pelo de ambos con glacé, pintar los ojitos con colorante marrón, y decorar la oreja del novio también con glase real.

Para completar a la novia, agregar florcitas de pasta a modo de tocado y formando el ramo. Una vez bien seco todo el trabajo, repetir el proceso del lado opuesto, o aplicar simplemente estas figuras sobre un recorte de pastillaje que forme un altar o una ventana. Por último, pegar con glacé a la base de pastillaje, para que luego puedan ubicarse sobre la torta sin dificultad.

ARMADO Y DECORADO DE LAS TORTAS

Para formar los tres pisos de este modelo, hacer tres tortas redondas de 30, 26 y 22 cm. de diámetro, respectivamente, rellenar a gusto, enfriar y cubrirlas por separado con pasta de color rosa, e inmediatamente de cubiertas hacer el pinzado de los laterales, tal como muestra la fotografía, y completar con un moñito de cinta tipo bebé de color rosa. Es imprescindible recordar que los trabajos de pinzado deben hacerse



ta recién colocada, de lo contrario la misma se resquebraja (ver página 62).

Estas tortas se colocan sobre un tipo de bandeja muy práctica, puesto que la misma cuenta con una varilla lateral que permite sostener los tres pisos, evitando de esta manera el uso de columnas, pero antes de colocar las tortas sobre los posatortas, aconsejamos forrar los mismos con la misma pasta con que se forraron las tortas para evitar que el material de éstos quede a la vista. Pegar cinta bebé al tono en los bordes de la

bandeja y prolijar el borde inferior de las tortas con glacé rosa y boquilla rizada. Una vez preparadas las tres tortas, pinchar en el piso superior, las cintas con las sorpresas anudadas en uno de los extremos, estas cintas al caer, permiten a la vez cubrir la varilla que sostiene los tres pisos, de todas formas aconsejamos forrar previamente la misma con cinta del mismo tono de la utilizada para las sorpresas para armonizar el conjunto.

Para completar, pegar los ramos de flores de pasta de goma y la parejita de glacé fluido.

¿De qué signo sos?



Y continuando con la serie de tortas que reproducen las figuras de los signos zodiacales, anticipado en la página 57 con las reproducciones de los signos de Piscis y de Sagitario, presentamos otros motivos, e indicamos que en el Suplemento de Moldes podrán encontrar los dibujos del resto de cada uno de los signos del Zodiaco.

El sistema que debe emplearse para la realización de estas figuras es siempre el mismo, en cuanto al calcado de los dibujos y posterior relleno con glacé fluido, lo único que varía es el formato de las tortas, dado que éstos pueden ser diversos, tales como una media luna, una estrella, una nubecita, en fin, todas las formas posibles a la imaginación del decorador.

Bien, tienen en sus manos los dibujos de todos los signos, así que ya pueden sorprender a quien quieran con el motivo que le corresponde, de acuerdo a su fecha de nacimiento. Y si no la saben, pregunten simplemente: "¿de qué signo sos?", y pónganse a trabajar.



Abrimos la cajita y salió Piolín

Esta cajita, puesto que se forma con una pequeña torta, bien puede utilizarse sola o apoyarse sobre otra torta más grande. Es un modelo tierno y simpático para niños pequeños.

Para realizarla, preparar un budín o torta cuadrada de 13 cm. de lado, y 7 cm. de alto, y aparte, preparar la tapa, para este proceso puede remitirse a lo explicado para la torta de la pág. 53, o simplemente realizarla con un recorte de pastillaje al tono.

Luego, cubrir todo, tapa y caja por separado, con pasta de color violeta, pinzar el borde superior de inmediato, agregar un rollito de la misma pasta en el borde inferior y pinzar también. Para prolijar los bordes de la tapa, emplear glacé al tono y boquilla rizada. Llegado a este punto, comenzar a modelar el payasito directa-

mente sobre la torta, procediendo de la siguiente manera: hacer primero dos rollos para formar las piernas, pegarlos con clara de huevo sin batir sobre la superficie, sobre esto pegar un cono para formar el torso, y apretarlo bien contra las piernas para que se una y tome la forma correcta.

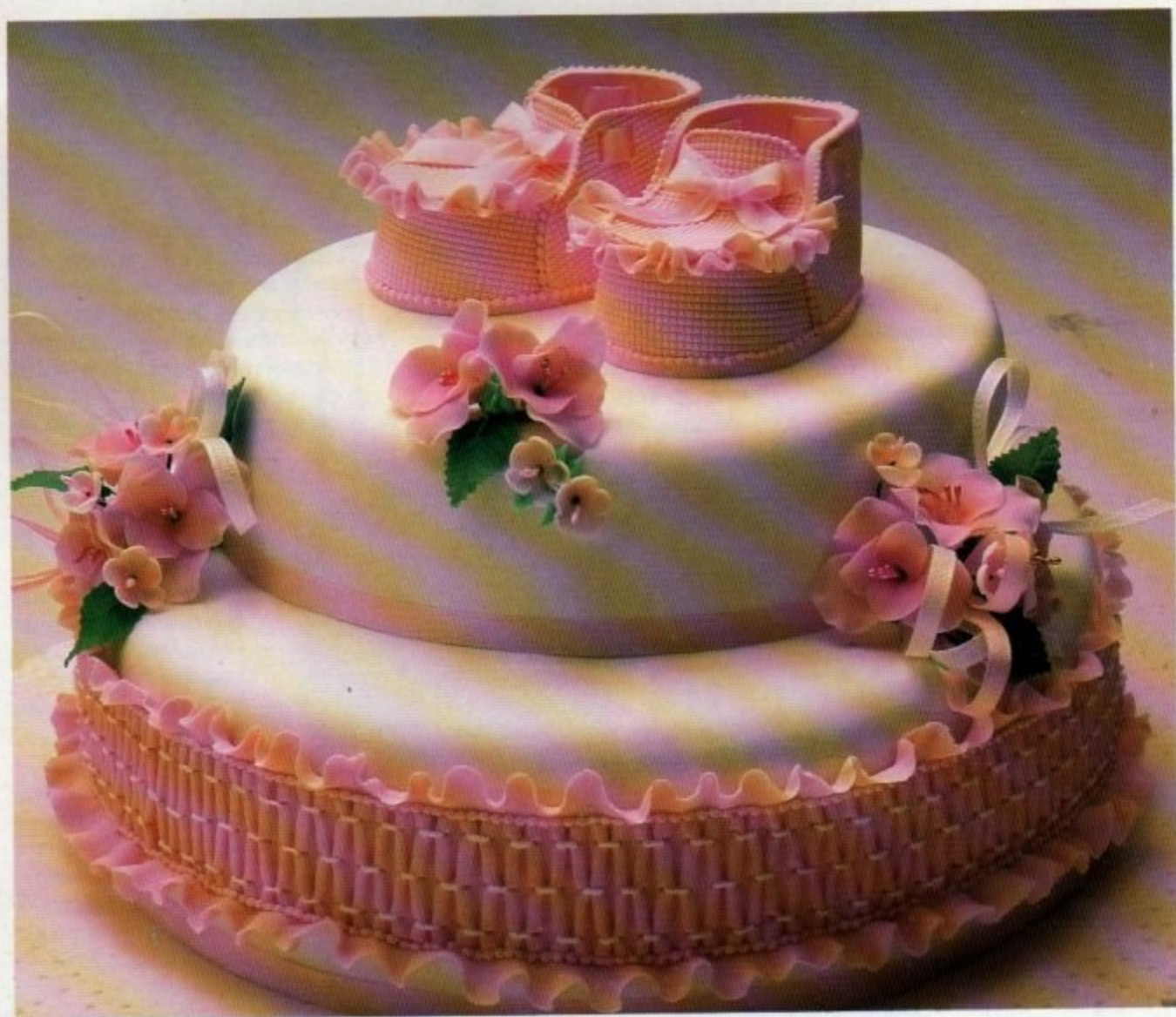
Modelar los brazos y dejar secar

bien antes de aplicar las manitas. Pinchar un palillo en el torso para insertar la cabeza, y modelar ésta con mazapán de color piel, insertarle confites u ojitos de plástico, y colocarle como nariz una bolita roja de mazapán.

Con glacé real en cartucho decorar la boca, las cejas y el maquillaje de los ojos, y con glacé y boquilla "para pastito" decorar el pelo.

Como detalles finales modelar los zapatos, sujetarlos a la torta con palillos, cortar la punta de uno de éstos y agregar en ese sitio unos deditos modelados con mazapán. Aplicar las manos, unos círculos rojos en la chaqueta, y un bonete y moño de papel metalizado. Pueden agregarse algunos caramelos o bombones en la cajita, para completar.





“Bienvenida”

Esta torta configura un tierno modelo para recién nacidos que se adapta, de acuerdo al color, tanto a nenas como a varones. Agregando algún detalle religioso puede transformarse también en torta de bautismo, y si se realiza un escarpín rosa y otro celeste, resulta ideal para agasajar a una futura mamá.

Para realizarla, hacer dos tortas redondas de 25 y 30 cm. de diámetro respectivamente, con un alto aproximado (una vez rellenas) de 9 cm. Cubrir las por separado con pasta blanca y superponerlas

una sobre la otra, tratando que el piso más pequeño se ubique hacia el borde del piso más grande.

Estas tortas se colocan sobre una bandeja a la cual previamente se la cubre con pasta de color blanco, se le cortan onditas a lo largo de todo el borde, y se le marcan “puntos” intercalados, con una esteca o palillo, para imitar bordado.

Aparte, preparar franjas de pasta de color rosa (o celeste, de acuerdo al sexo del homenajeado), de 4 cm. de ancho, y trabajarlas con punto Smock, remitiéndose para esto al procedimiento explicado más abajo. Pegarlas rode-

ando el lateral del piso inferior, y rematar los bordes de la misma con voladitos de pasta teñida de un tono más claro que el de la franja anterior.

Preparar los escarpines con pastillaje de color rosa claro, procediendo de la siguiente manera: estirar la pasta de aproximadamente 2 mm. de espesor, marcar sobre la misma un cuadrulado, con un palillo, o bien con una varilla, primero hacia un lado y luego hacia el otro. Hecho esto, cortar de acuerdo al molde y armar como indica la secuencia de dibujos, colocando primero la plantilla y luego el frente. Las piezas curvas, tales

como el frente y el talón, sugerimos colocarlas en fresco sobre la base del escaquin, para permitir que a medida que se corten se acomoden para secar con la forma debida. Dejar secar 24 hs, y pasado ese lapso recortar la capellada y colocarla en fresco a secar sobre el lugar correspondiente.

Cuando todas las piezas ya están secas, pegar las uniones con glacé, pasar una cinta tipo bebé por el puñito, hacer un moño en la parte delantera, y ubicarlos sobre la torta para completar.

Las variaciones que pueden lograrse con estos escaquines son muchas, a modo de ejemplo, digamos que los mismos pueden llenarse con una bolsita de tul y al-



mendras, o con un ramito de flores, y convertirse en tiernos souvenirs, pudiéndose también reducirse el tamaño de los mismos.

Con respecto a la torta, completar la misma con ramitos compuestos con flores de pasta de goma.

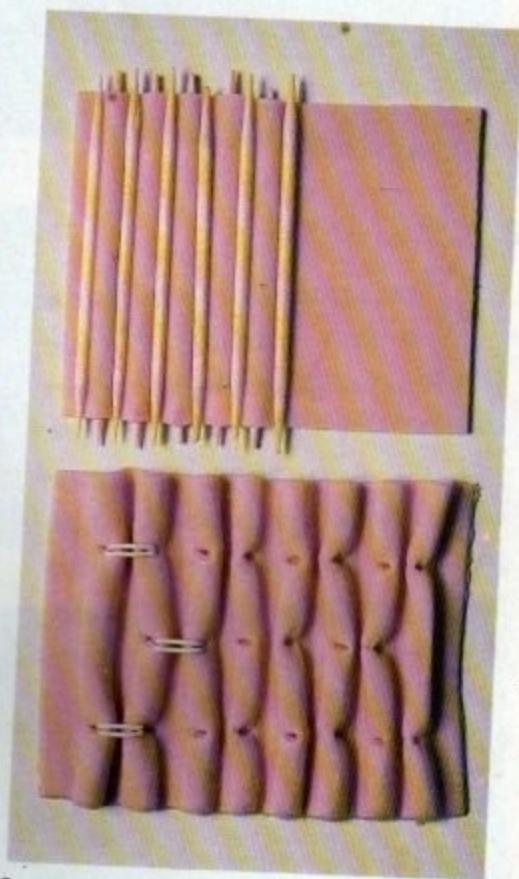
PUNTO SMOCK

Este punto, que es el que habitualmente se ve en los vestiditos para bebés, puede realizarse con pasta de goma o similares, de acuerdo al procedimiento que se indica a continuación:

Estirar pasta de goma, recortar franjas de 4 cm. de ancho, y colocarles palillos, unos sobre la pasta y otros debajo de la misma, como se indica en la secuencia fotográfica.

Una vez hechas las marcas necesarias, retirar los palillos, y con la ayuda de los mismos "pinzar", tratando de lograr la forma que en la tela se logra con las puntadas.

Esta franja se pega en los laterales de las tortas, humedeciendo con clara de huevo o goma arábiga, y luego se decoran con glacé



en cartucho o boquilla N° 0, los trazos que imitan las puntaditas.

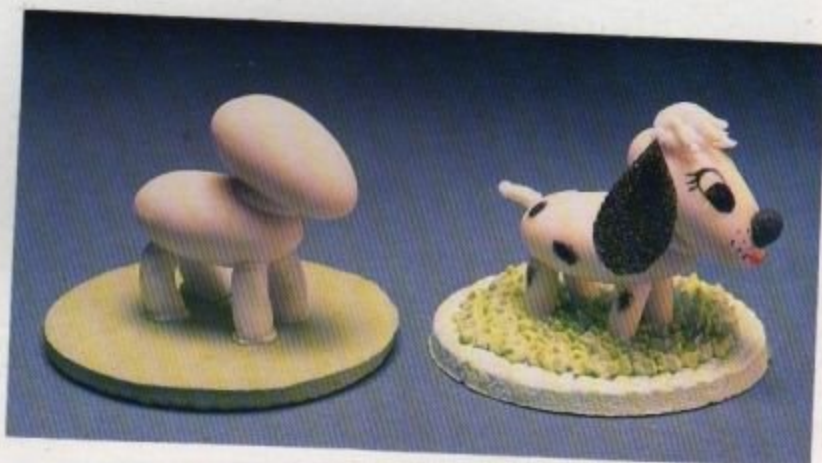
Indicamos que si bien esta franja puede aplicarse sola, también puede completarse con voladitos de pasta, aplicados en los bordes.



Almendritas

Con almendras confitadas, o con confites grandes (de los que se utilizan para armar souvenirs), pueden prepararse pequeñas y agradables figuras. Estas pueden emplearse como accesorios para tortas, como souvenirs para cumpleaños infantiles, etc. El armado y la decoración de las mismas son muy sencillos, cualidad ésta que las hace sumamente prácticas pero muy vistosas.

A partir de la imaginación de cada decorador surgirán infinidad de modelitos, pero nosotros a modo de sugerencia brindamos algunos motivos, muchos de los cuales se realizan sencillamente con un solo confite, y otros pegando con glacé confites entre sí, decorándolos una vez secos con glacé o colorante. Como complemento pueden agregárseles, inclusive, accesorios de pastillaje o recortes de pan ázimo (hostia).



PERRITO

Modelar cuatro rollitos pequeños de pastillaje para formar las patas, dejar secar, y pegar éstas sobre una base de pastillaje. Una vez secas, pegar sobre las mismas un confite para formar el cuerpo, y luego otro con su punta más fina hacia adelante para formar la cabeza. Pintar los ojos, pecas, manchas y boquita, con pincel y colorante vegetal.

Decorar la nariz y el pelito con glacé real, y recortar las orejas en pan ázimo pintado con colorante negro.



POLLITO

Tomar un confite de color o pintarlo con colorante amarillo bien aclarado. Pintar los ojos con pincel y colorante, decorar las patitas y la cresta con glacé, y agregar las alitas y el pico, recortados en pan ázimo.

RANITA

Pintar un confite de color verde claro y pegarlo sobre una base. Modelar las patas con pastillaje o mazapán y agregarlas al confite. Decorar los ojos con glacé y modelar el sombrerito con pasta.



PECECITO

Tomar un confite, decorar la boca y los ojitos con glacé, y agregar las aletas y la cola, recortadas en pan ázimo.

LORITO

Pegar dos confites entre sí, uno más grande para formar el cuerpo, y otro más chico para formar la cabeza. Pintar todo con pincel y colorante, agregar las alitas recortadas en pan ázimo pintado a pintitas, y decorar el penacho con glacé.





BARQUITO

Tomar un confite, pintar en la parte inferior, y completar con el agregado de una velita recortada en pan ázimo.

RATON

Pegar dos confites entre si, decorar con glacé las manitas, los brazos, la cola y la carita. Completar detalles con colorante y pincel, y recortar las orejitas en pan ázimo.

LUCIERNAGA

Formar el cuerpecito con un confite y modelar la carita con pastillaje (si no se consigue un confite algo redondo para este fin), pegarlos entre si, y luego sobre una ba-



se. Decorar las patas sobre la base, con glacé de color negro o marrón, y pintar la carita con glacé o colorante. Agregar las antenas (pueden emplearse estambres para flores cortados o confeccionarse con otro material). Decorar el flequillito, y completar pegando las alitas recortadas en pan ázimo.

Como pueden apreciar, si no se les ocurre algún otro motivo, ya tienen tema para comenzar a trabajar, copiando todas o alguna de las figuritas que ilustran esta nota.

COMENCEMOS A PRACTICAR ONDAS

Las ondas se decoran con glacé punto medio en manga empleando boquillas redondas finas, N° 0, 1 ó 2, de acuerdo al tamaño que se las vaya a realizar. Para lograr que las mismas resulten simétricas debe practicarse el trazo muchas veces, y es más, si en los primeros intentos se cortan constantemente, debe continuarse con la práctica, puesto que esto no depende tanto del entendimiento de

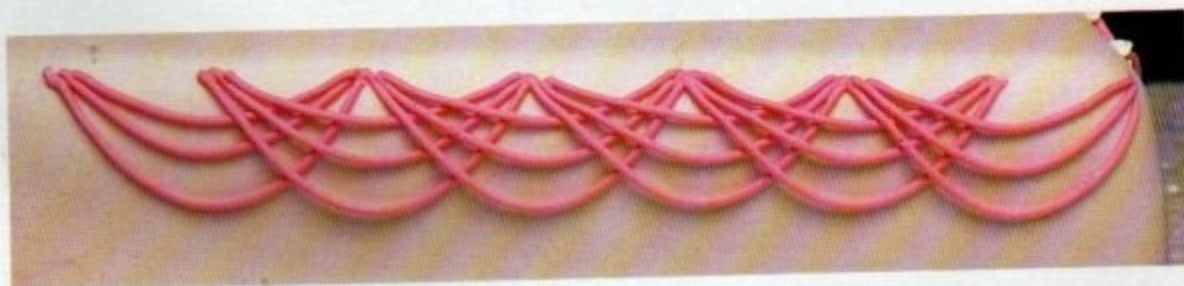
la técnica, sino del hábito del movimiento.

Y sólo con la repetición puede lograrse decorar las mismas simétrica y perfectamente.

Para decorarlas correctamente, tomar la boquilla y "tocar" suavemente el borde de la torta, presionando un poco para que salga glacé, esta punta de la onda se pegará a la pasta, pero debe continuarse con la presión alejando la manga de la torta, para que el trazo caiga, entonces se acerca nuevamente la boquilla, y se vuelve a tocar con la misma para cortar el trazo.

Ondas Triples: Comenzar realizando la onda mayor (la de abajo), luego decorar otra, más pequeña que la anterior, y completar con la más chiquita. A partir de la mitad de esta onda, co-

menzar a decorar otra onda triple, luego otra a partir de la terminación de la primera, y continuar así simétricamente, hasta completar el lateral de la torta.



Onditas: Decorar ondas pequeñas en todo el lateral de la torta, luego intercalar otra debajo de las anteriores, decorando grupos de dos onditas, dejando una libre

y, por último, rematar estos grupitos de dos con una sola ondita. Completar las uniones, decorando una pequeña hojita de glacé.

